

Gänse-Keulen im Backofen

Für 4 Personen

4 Gänsekeulen a 400 g	2-3 große Möhren	1/2 Stange Porree
1/4 Sellerieknolle	1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 El Tomatenmark
Butterschmalz	1 große Orange	1 Lorbeerblatt
1-2 TL Lebkuchengewürz	2 TL Quatre-Epices	Salz, Pfeffer
250 ml Weißwein trocken	400 ml Hühnerbrühe	60 ml Orangensaft
2 TL Speisestärke	2 Oblatenlebkuchen	50 ml Salzwasser (1 EL Salz)

Alle Zutaten bereitstellen, die Gänsekeulen waschen und trocken tupfen. Orange schälen und vierteln. Lebkuchen in Stückchen brechen. Die Möhren, Zwiebel, Sellerie, Lauch und Knoblauch waschen und schälen, das Suppengemüse klein würfeln und in etwas Butterschmalz oder Öl anbraten.

Tomatenmark, Thymian, Salz über das Gemüse geben und alles ca. 10 Minuten anrösten.

In der Zwischenzeit die Gänsekeulen mit Salz, Pfeffer, den Gewürzen einreiben.

Das angeröstete Gemüse in eine ofenfeste Form füllen, die Gänsekeulen, Orangenstücke, Lebkuchen, Lorbeerblatt auf das Gemüse legen und mit 200 ml Hühnerbrühe angießen.

Die Gänsekeulen im auf 120°C Heißluft vorgeheizten Ofen 3 Stunden und 15 Minuten garen. Nach einer Stunde die restliche Brühe, den Orangensaft und 200 ml Weißwein nach und nach hinzufügen.

Gegen Ende der Garzeit den Bratenfond mit dem Gemüse in einen Topf gießen. Den Backofen auf 210°C stellen und die Gänsekeulen im Backofen für 25-30 Minuten bräunen; dabei die Keulen zwischendurch mit etwas kaltem Salzwasser einpinseln, damit sie schön kross werden.

In der Zwischenzeit die Orangensoße zubereiten. Falls die Soße zu fettig ist, etwas Fett abschöpfen. Den Bratenfond mit dem Gemüse, etwas Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer und dem Quatre-Epices würzen.

Nun den Bratenfond mit ca. 50 ml Weißwein ergänzen und mit einem Mixstab alles pürieren.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und das zerkleinerte Gemüse mit einem Löffel etwas durch das Sieb drücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und falls nötig mit etwas angerührter Speisestärke binden.

NN am 24. November 2023